



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2023

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

12,5% VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

SCHRAUB VERSCHLUSS

23-52 JAHR ALTE REBEN

2024-2027+ TRINKREIFE

Glockenklare Sauvignon Blanc Würze. Zuckerbse, Küchenkräuter und Sprossen gepaart mit Salzzitrone und Aloe Vera in der Nase. Am Gaumen vielschichtig und mit vibrierender Frische. Grapefruit, Brennesseltee und Feldgurkenshale bleiben lange haften. Ein Musterbeispiel an Sauvignon Blanc. (Thomas Schabl, Weinakademiker)



Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.



Weinlese

Lesen und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Leimböden; Sand- und Schotterböden



Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage](mailto:weingut@gross.at) weingut@gross.at